



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI PİRİNÇ MUHALLEBİSİ

350 gram pirinç
5 su bardağı süt
250 gram şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
2 adet yumurta
1 adet nar içi

Sütü, pirinç ve yumurtalar ile iyice çırpıp derin bir tencerede orta ateşte sürekli karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Ocağın derecesini düşürüp şekerini ilave edip birkaç dakika daha karıştırın. Ocağı kapatıp vanilyasını ilave edin. Tekrar karıştırdıktan sonra kaselele paylaşırın. Üzerini nar ile süsleyip servis yapın.

